35e Année. — Tome LXIX. N° 1780 Paris, 9 Août 1928

REVUE DE VITICULTURE

LES VINS D'HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS OU GREFFES SONT-ILS AUSSI BONS QUE LES VINS DES VIEILLES VIGNES FRANÇAISES ? (1)

Depuis deux ou trois ans, les partisans des producteurs directs et des hybrides greffés disent, redisent et impriment que les vins d'hybrides P. D., quelques-uns des plus récents tout au moins, sont aussi bons que les vins des vieilles vignes françaises.

D'un autre côté, les partisans de ces vieilles vignes françaises disent, répètent et impriment que les vins des hybrides producteurs sont communs, grossiers, possèdent des goûts désagréables et que c'est vouloir ruiner la réputation du bon vin de France que de propager à l'excès la culture des hybrides producteurs.

Entre ces deux affirmations contradictoires, où se trouve la vérité ?

C'est là une question d'actualité brûlante dont les répercussions peuvent avoir une influence considérable sur l'avenir et la prospérité de la viticulture nationale.

Cette étude, a-t-il semblé, avait sa place marquée au Congrès de Bordeaux qui est à la fois le Congrès de la vigne et du vin.

Cette étude fait l'objet de la présente communication.

Maintenant, il importe de préciser nettement qu'il s'agit ici très exclusivement de la valeur comparative des deux types de vins au point de vue goût, au point de vue dégustation.

Les opinions favorables aux vins d'hybrides ont été tantôt individuelles, tantôt collectives. C'est-à-dire pour ces dernières, émanant de jurys ou de commissions de dégustation.

On pourrait récuser les avis individuels parce qu'ils sont intéressés directement ou indirectement. Ce serait bien inutile.

A propos des opinions collectives, il serait très utile de rechercher comment on s'improvise dégustateur ? Comment se constituent les jurys de dégustation et quelles sont les méthodes de travail qu'ils appliquent ?

Cet examen conduirait sûrement à établir la nécessité de créer ce qu'un œnologue italien appelait « une véritable magistrature œnologique ».

(1) Résumé de la communication faite au congrès de Bordeaux 21-24 juin 1928.

Néanmoins, comme on le verra plus loin, vainement on ferait appel des décisions collectives favorables aux producteurs directs.

Comment donc apporter un peu de clarté dans cette controverse où il est impossible de trouver des arguments formels, parce qu'il s'agit de dégustation ?

Le meilleur moyen de se renseigner pourrait bien être de demander l'avis de M. Tout le Monde, c'est-à-dire des consommateurs de vin ordinaire.

Cette enquête a été faite.

A la campagne, on constate que tous les petits propriétaires, les fermiers, les métayers, maîtres-valets, sont toujours contents des vins d'hybrides producteurs qu'ils cultivent. Souvent, ils les préfèrent aux vins ordinaires que le commerce pourrait leur fournir. Cette constatation peut être faite dans toutes les régions.

Dans les villes, les consommateurs ne se sont même pas aperçus que dans les vins ordinaires qu'on leur servait, il y avait souvent et de plus en plus une proportion plus ou moins grande de vins de H. P. D. C'est significatif.

C'est aussi que depuis 50 ans, tous les consommateurs de vins de grande consommation ont été entraînés à boire des vins d'hybride. De Lille à Bayonne et de Brest à Nice, on peut dire que tous les vins de grande consommation contiennent des vins d'hybrides.

Comme contre-épreuve, il n'y a qu'à parcourir après les premières gelées, alors que les feuilles sont étiolées, les régions où l'on récolte les vins communs. Partout, on rencontrera des vignes à feuilles rouges parmi les vignes à feuilles jaunes. La proportion des premières est souvent assez grande.

En règle générale, les vignes à feuilles rouges appartiennent à des hybrides teinturiers à jus rouge.

Parmi ces teinturiers, les hybrides Bouschet doivent encore dominer. Mais les hybrides Bouschet, comme quelques autres vieux teinturiers, sont des hybrides de viniferas.

Cela n'empêche pas que les hybrides Bouschet ainsi que les autres variétés à jus rouge donnent des vins durs, communs, et peu agréables à boire. Ils ont beaucoup d'analogie avec les vins d'hybrides P. D.

Il en résulte que si les jurys de dégustation des vins d'hybrides P. D. comptent les Bouschet comme viniferas, ce qui est exact, leurs décisions sont parfaitement d'accord avec la grande majorité des consommateurs de vins ordinaires.

Les amateurs de bon vin peuvent s'étonner de cette conclusion. Lorsqu'ils défendent les vins des vieilles vignes françaises, ils en excluent les hybrides Bouschet et autres. Ils ne visent que ces cépages qui dans chaque région avaient été sélectionnés par des siècles de culture.

En examinant la question de plus près, on s'explique aisément l'acceptation des vins d'hybrides P. D. par la masse des consommateurs. Elle provient de ce que le goût des consommateurs a été faussé et perverti. Vers 1880-85, le

vin se faisait rare. Non sans grimace parfois, le consommateur acceptait ce qu'on lui donnait.

Son goût a été faussé d'abord par les cépages, Jacquez, Othello, Clinton, Herbemont, Noah, et les hybrides Bouschet. Les hybrides P. D. aggravent cette perversion du goût qui existe aussi bien pour les vins blancs que pour les vins rouges.

La perversion du goût du consommateur est le véritable point noir de la question qui nous occupe.

Elle est évidente. Il ne servirait à rien de la contester.

Mais il semble infiniment intéressant d'en chercher rapidement les conséquences.

Tout d'abord, l'observation attentive nous enseigne que l'on boit moins de vin d'hybrides que du vin de viniferas. Mille faits le prouvent. La vérification en est facile, les exceptions sont négligeables. La constatation est à retenir.

Ensuite, comment le consommateur habitué à boire des vins durs très colorés, peut-il apprécier la délicatesse des vins fins et encore moins de grands crus ? Habitué aux sensations fortes, son palais trouverait les vins fins fades et sans goût.

Ne pouvant plus ressentir les jouissances organoleptiques que les vins fins donnent, il ne fera pas la petite dépense nécessaire pour se les procurer.

Par là, les régions à vins supérieurs ou fins doivent souffrir durement de la perversion du goût chez les consommateurs habituels de vin ordinaire plus ou moins mélangé de vin d'hybride.

A ces conséquences graves de la perversion du goût chez les consommateurs, il n'est pas inutile d'ajouter trois remarques qui ont bien leur importance.

Aux Etats-Unis, la viticulture ne s'est brillamment développée qu'après l'adoption de nos meilleurs cépages, claret, burgundy.

La République Argentine a aussi adopté nos meilleurs cépages. Elle a fait venir nos meilleurs vignerons, nos meilleurs œnologues (Cazenave) et des savants spécialisés dans l'étude des maladies de la vigne (Lavergne).

Aussi, alors qu'il y a 50 ans elle importait des cargaisons entières de vin de Bordeaux, pendant la guerre, c'est l'Argentine qui a débarqué ses vins sur les quais de notre grand port.

Ainsi donc, après que les Américains ont montré leurs préférences pour nos viniferas, on s'efforcerait chez nous de remplacer nos excellents cépages par des variétés dont les Américains ne veulent guère ?

Un journal annonçait récemment qu'on songeait en Allemagne à interdire l'appellation « vin » aux produits de la fermentation des raisins d'hybrides.

La confirmation de cette nouvelle n'a pas encore été donnée. La mesure paraît inapplicable. Comme il n'y a pas de fumée sans feu, la tendance valait d'être mentionnée.

Voici qui est certain et plus important.

Un journal officiel annonce que par décision ministérielle depuis le 1er juin

courant, l'importation, la production et le commerce des plants de vignes de producteurs directs, sont interdits en Roumanie. Les contrevenants auront à payer une assez forte amende et les vignes de ces plants seront arrachées à leurs frais.

Ces deux dernières informations semblent bien indiquer qu'autour de nous, notamment en Roumanie où l'on produit plus de sept millions d'hectolitres de vin, les vins de P. D. ne jouissent pas d'une grande faveur.

Il ne servirait pas à grand'chose de montrer le danger que fait courir à la viticulture nationale la perversion du goût des consommateurs, perversion dont la cause initiale remonte en France au Phylloxera, mais qui est aggravée par les vins de producteurs directs ou d'hybrides greffés, s'il n'y avait aucun remède pour l'atténuer.

Sans bannir les autres moyens qui pourraient être suggérés, voici une série de mesures très réalisables qui, presque immanquablement, doivent parer au danger.

Bien entendu, il ne saurait être question d'enlever à quiconque la liberté de planter les cépages qu'il désire cultiver ou de boire les vins de son choix.

En premier lieu, il faudrait créer cette magistrature œnologique dont il a été question plus haut. Ce n'est pas trop demander à un juré devant faire partie d'une commission de dégustation, que d'exiger de lui qu'il sache un peu ce qu'est le vin, ou qu'il connaisse les vins qu'il aura à apprécier. Trop souvent, ce n'est pas le cas.

Secondement : les dégustations devraient être organisées, rationnellement, méthodiquement. Par leur nombre, leur classement préalable, les vins devraient être présentés au jury dans des conditions telles qu'il puisse les apprécier sainement. C'est le contraire qui a lieu.

Troisièmement : il faudrait obtenir dans tous les concours de vin qu'il y ait une section bien distincte pour les vins de viniferas purs et sans mélange de vin d'hybride. Cette mesure, dont l'efficacité dépend beaucoup des deux précédentes, ne peut gêner personne et ne saurait susciter d'objections sérieuses.

Enfin, quatrièmement, en faveur des vins de viniferas purs, une propagande active, continue et objective visant les consommateurs de vin ordinaire serait organisée en utilisant tous les moyens possibles.

La séduction des vins de viniferas purs qu'on ne trouve pour ainsi dire plus dans les vins de grande consommation, est telle qu'il n'est nullement téméraire d'espérer que cette propagande ne tardera pas beaucoup à rallier un nombre respectable de consommateurs.

Les conséquences de cette véritable croisade en faveur des vins de nos vieux cépages français peuvent être facilement entrevues.

Dès que le nombre des consommateurs désirant boire des vins de viniferas sera assez considérable, le commerce, pour les satisfaire, paiera ses vins un peu plus cher. Ce supplément de prix sera pour le viticulteur un dédommagement de ses vignes et une récompense pour son initiative.

Sans exagération, on peut évaluer à 1/4 de litre par tête et par jour le

supplément de consommation résultant de la substitution du vin de viniferas sans hybrides aux vins colorés actuellement consommés presque partout. Cela fait environ 1 hectolitre par an et par tête.

Supposer qu'après quelques années de propagande, on puisse ramener aux vins de viniferas purs 5 millions de consommateurs nouveaux, n'a rien d'excessif. C'est donc une augmentation annuelle de consommation de 5 millions d'hectolitres que l'on peut espérer. Tous les viticulteurs en profiteront.

Quel est le projet connu plus facilement réalisable qui laisse entrevoir un pareil résultat, lequel d'ailleurs n'est pas limité ?

Ce n'est pas tout. Le consommateur, dont le palais se sera affirmé en buvant du vin ordinaire de nos vieux cépages français, sera souvent tenté comme autrefois de boire de temps en temps une bonne bouteille d'un cru supérieur voisin. Les jours de fête, toujours comme autrefois, il n'hésitera plus à payer une bouteille d'un grand cru.

Une dernière réflexion pour terminer.

La tâche qui vient d'être proposée n'est pas toute faite. Elle exigera de l'initiative, du travail, de la ténacité. L'importance du but à atteindre doit la faire tenter.

Sans gêner ni nuire à personne, sans effaroucher aucun intérêt, elle peut être utile à tous et donner un nouveau lustre à notre viticulture nationale.

J. Vincens,
Directeur de la Station œnologique de Toulouse.

DES VILLES VERS LES CAMPAGNES...

L'industrie agricole est née, il ne faut plus parler d'agriculture, comme d'un art routinier, loin de toutes les découvertes de la science, mais d'une science agronomique, c'est-à-dire d'une application réfléchie des découvertes de laboratoire à la culture rationnelle des terres.

Dès lors, le problème de la prospérité agricole, qui est fondamental en France, doit être posé et résolu à la manière dont se pose la question d'intensification de la production industrielle. Le recrutement du personnel est un des éléments du problème et la façon d'y pourvoir doit se pratiquer de part et d'autre, de manière identique. En prenant ainsi position à l'égard de ce qu'on est accoutumé d'appeler la crise de la main-d'œuvre agricole, on envisage avec plus de sérénité et moins d'âpre mélancolie le sort de ce que fut, mais de ce qui n'est plus, et surtout de ce qui ne sera plus le sort du travailleur agricole. M. J.-L. Vidal, ingénieur agricole, a rapporté de façon vivante et fort intéressante, dans son livre intitulé « Ils s'en vont », ses impressions personnelles, faites d'amers souvenirs, à l'égard d'une époque de sa vie passée aux

champs. Mais le tableau se rapporte à un passé désormais révolu (1880-1890) et qu'il est intéressant de se rappeler, puisque la marche en avant du progrès la condamne à jamais ; en des pages fort pittoresques et très agréables à lire, M. Vidal rappelle qu'il lui a fallu, dès sa plus tendre enfance, se lever tôt, pour vaquer aux dures besognes de la ferme : il a connu les durs labours de printemps, la fenaison, la moisson, le sulfatage des vignes à dos d'homme, les battages, les semailles d'automne, et il conclut :

« Ce n'est pas une inclination à la paresse, ce n'est pas un besoin de plaisirs, c'est le désir de voir payé mon travail qui m'a chassé de mon village » (1).

N'oublions pas, en effet, qu'il s'agit ici d'une époque déjà loin de nous, où l'agriculture était encore peu éclairée, surtout dans la petite exploitation familiale, comme cela était le cas ici.

De plus en plus, et avec la marche en avant de la science agronomique, le salaire de l'ouvrier des campagnes, qui est moins un manœuvre qu'un cultivateur habile et éclairé, surtout s'il s'agit du propriétaire lui-même, tend à se niveler avec celui de l'ouvrier d'usine : l'écart accusé par M. Vidal (4.000 et 4.500 pour l'ouvrier agricole, 5,000, 5.500 et 6.000 à 7.000 francs pour l'ouvrier d'usine) (2), n'est pas au terme d'une évolution et doit se combler si la ville se répandant vers la campagne, ce nouveau foyer industriel lui apporte, avec ses méthodes de travail, son échelle des valeurs et ses principes de comptabilité. Loin de nous, bien entendu, l'idée que la méthode industrielle puisse être transposée telle qu'elle en agriculture. Ce serait méconnaître les difficultés du sujet et traiter, sans les nuancer, des genres de productions différents. Aussi, suivons-nous avec beaucoup d'intérêt et en lui faisant entière confiance, M. Vidal qui, à la suite de M. Pierre Caziot, ingénieur agronome, étudie l'application de la formule des sociétés coopératives, à l'agriculture. Il se peut, en effet, que la production agricole, en raison de la vigilance qu'elle réclame et des aléas qu'elle entraîne de par les facteurs mêmes dont elle dépend, ne s'accommode pas d'un mode d'exploitation adapté parfaitement à la production industrielle, d'une certitude mathématique. Les faits sont là : des expériences tentées, en ce sens, dans la région toulousaine et dans le Tarn, ont complètement échoué. Les sociétés anonymes ordinaires n'ont pas mieux réussi et leur échec a été enregistré dans l'Indre, dans le Loir-et-Cher, dans le Vervinois, dans l'Afrique du Nord. La formule donc de l'agriculture « industrialisée », sous les formes précédentes, serait trop simple ou peut-être trop complexe, en tous cas inadaptée. L'agriculture nouvelle, évoluée, loin d'être en discontinuité avec le passé, l'absorbe pour le régénérer. Les qualités du paysan, maître de la terre qu'il cultive, sont des éléments anciens mais indispensables à la réussite des procédés nouveaux. M. Vidal les résume ainsi :

« Le paysan se donne tout entier à son travail et à sa terre, à l'instant propice, jamais il ne mesure ni n'estime sa peine à sa valeur ; il agit avec cir-

(1) Loc. cit, page 38.
(2) Loc. cit., page 48.

conspection en toute chose, en consultant toujours son bon sens en dernière analyse » (1).

Ayant gardé, indéracinables en lui, le bon sens, l'économie et la prudence de ses pères, le cultivateur de nos jours est riche aussi d'un savoir précieux et profondément imbu des méthodes nouvelles qu'il entraîne. Il est dès lors le champion invincible d'une industrie nouvelle et dans sa main prospère la terre des ancêtres : retenons, avec M. Vidal, ce beau portrait du cultivateur moderne, tracé par M. E. Rouart (2) :

« L'agriculteur moderne doit, avant tout, être un industriel, qui met la terre en valeur, à l'aide de ses capitaux ; il interprète et applique les données de la science contrôlées par la pratique réfléchie. C'est un dosage bien équilibré de ces deux forces qeui peut seul donner d'utiles résultats. »

« Pour exercer ce métier, il y a deux méthodes : l'une qui consiste à suivre la routine héréditaire, sans réflexion, à économiser sur toutes choses, à exploiter la misère, et qui n'est basée que sur l'effort matériel.

« L'autre émane d'une conception plus élevée ; elle consiste à faire entrer, enfin, l'intelligence, à ne plus exploiter l'homme, mais la terre sur laquelle il vit, selon les récentes découvertes de la science. »

Si telle est la vraie formule servant à caractériser l'agriculteur moderne, dès lors les champs s'ouvrent à lui comme une vaste usine où les expériences heureuses et productives se multiplient : les terres sont cultivées rationnellement, c'est-à-dire en tenant compte, d'abord, des conditions climatériques, dans chaque région, de façon à éviter les pertes d'argent et de temps inutiles.

« Si avec trop de fréquence, un accident climatérique me prive du fruit de l'application d'une culture intensive, la bonne économie m'apprendra que le prix des soins aussi onéreux est supérieur à la valeur du supplément de récolte obtenu et je m'abstiendrai... au contraire je les continuerai si le climat, favorisant mes calculs, me laisse la juste récompense que je suis en droit d'en attendre » (1).

Une judicieuse répartition des cultures selon les climats étant ainsi opérée, la culture intensive reprend tous ses droits et en France avec autant, sinon plus d'intelligence que partout ailleurs : la viticulture, en particulier, est chez nous la première du monde ; d'autre part, des applications intéressantes ont été faites chez nous de la lutte organisée, en Amérique, contre les Cochenilles, au moyen du Novius cardinalis, autrement dit la coccinelle; une extension de ce traitement ne doit-elle pas être tentée à l'égard de l'Altise, de l'Eudémis et de la Cochylis de la vigne.

D'autre part, les procédés d'assolements du sol sont depuis longtemps abandonnés : au procédé d'extension des cultures a succédé le procédé d'intensification, par les engrais, des terres cultivées : de 1913 à 1921, il y a eu sans

(1) Loc. cit., pages 64-65.

(2) « L'agriculteur dans la Société ». Conférence faite le 15 janvier 1910 à la Faculté des Sciences de l'Université de Toulouse. « Ils s'en vont... », page 67.

(1) Loc. cit., page 81.

doute un léger fléchissement dans l'étendue des terres labourables et dans la production du froment, mais les herbages, durant la même période, ont augmenté et on doit considérer que, dans l'ensemble, la production agricole générale s'est accrue, puisqu'elle est fonction du nombre de têtes de bétail nourries, par rapport au nombre d'hectares en culture et en prés (1).

Mais, ne l'oublions pas, l'agriculteur moderne ne saurait être trop prudent à l'égard des éléments qui lui sont donnés et dont il doit tenir compte : il doit compter non seulement avec le climat, mais aussi avec la nature du sol dont il ne peut faire ce qu'il veut, même avec des engrais judicieusement dosés.

« Hors des salles closes, on n'est maître ni du temps, ni d'aucun des éléments auxquels on est soumis, ni de l'état physique et chimique du sol, ou dans une très faible mesure » (2).

Une application brutale des procédés modernes dans un sol argileux échouerait irrémédiablement ; la mise en valeur des terres incultes est pleine d'aléas ; la culture sarclée des céréales en lignes espacées ne s'applique pas partout, l'élevage de la race d'oies de Toulouse doit être limitée à une région précise.

En résumé donc, si l'agriculture est devenue une industrie, elle est une industrie « où, plus que dans toute autre entreprise, commerciale ou industrielle, les probabilités reposent sur des facteurs éminemment variables, extrêmement multiples, souvent mal connus et dont même parfois on ignore tout » (3).

La technique agricole, donc déjà très incertaine, relève en outre des données de la science, qui, à leur tour, sont en perpétuelles fluctuations : l'agriculteur, averti des données de la science, se pose, à leur propos, au contact de la nature, des questions susceptibles d'éveiller ses doutes : nous ne saurions passer sous silence toute la série d'expériences vécues, tentées par M. Vidal sur les vrilles de la vigne et leur sensibilité présumée (4) :

« Des instincts végétaux de cette sorte ne sont-ils pas déjà exploités ? par exemple quant on fait des plantations arbustives serrées, pour engager les plantes à faire la course au soleil et obtenir, ainsi, leur allongement rapide ... Si la science était plus avancée, sait-on quelles possibilités agricoles n'existeraient pas ?... (5). En agriculture, toutes les questions sont ardues et complexes car elles s'adressent à la vie » (6).

Ces doutes, ces incertitudes qui envahissent l'agriculteur, toutes ces difficultés auxquelles il se heurte sont de bon aloi en vérité, et constituent le meilleur garant de sa réussite. Dès lors, si en tout agriculteur réside désormais un technicien, voire même un savant épris des problèmes spéculatifs les plus ardus, heureux de lutter avec les difficultés sans nombre de la pratique agricole, la partie est gagnée par l'agriculture, certaine de ses adeptes. La France

(1) J. Vidal, loc. cit., page 88.
(2) J. Vidal, loc. cit., page 89.
(3) J. Vidal, loc. cit., page 98.
(4) J. Vidal, loc. cit., page 108.
(5) J. Vidal, loc. cit., page 109.
(6) J. Vidal, loc. cit., page 110.

pays agricole par excellence, doit faire son salut par la culture du sol, mais la prospérité de celle-ci lui est désormais assurée puisqu'elle est devenue scientifique.

Tous les maux dont a souffert l'agriculture tenaient à son caractère primitif et par suite précaire, du moment que la lumière l'éclaire, tout s'aplanit et l'agriculteur de plus en plus agronome considère ses champs avec des yeux nouveaux : rien donc ne doit être ménagé pour ouvrir son esprit toujours davantage aux découvertes. Le remède à l'exode rural réside dans la formation intellectuelle et morale des couches les plus profondes et les moins adaptées de la classe paysanne. Le progrès est en marche, rien ne l'arrêtera, et tous connaîtront bientôt l'art de cultiver la terre de façon intensive et rémunératrice : M. Vidal insiste, avec raison, sur ce qu'il appelle l'*éducation des agriculteurs* : de plus en plus, les savants doivent développer leurs études dans un sens utilitaire et agricole, de plus en plus les agronomes doivent s'appliquer à transporter du laboratoire dans les champs, en les appliquant, les découvertes des premiers ; de plus en plus, enfin, les innovations seront mises à la portée de l'esprit et de la bourse du cultivateur à l'aide de champs d'expériences multipliés, de résultats expliqués et adaptés aux résultats financiers de son industrie.

Dès lors, quiconque connaît au sens le plus fort du mot les ressources de sa terre, s'attache à elle pour ne plus la quitter ou lui revient s'il a appris ce qu'elle vaut. Attaché par la science même au sol qu'il ne quitte plus, le cultivateur de plus en plus agronome, mais avisé et prudent dans l'application, devient nécessairement, à la manière de l'industriel, un comptable réfléchi, sachant faire le bilan de son labeur non en unités-heures, mais en unités-valeur, il comprend, désormais, le prix du travail supplémentaire effectué durant les durs travaux d'été, et la nécessité du repos précieux ; il suppute la valeur des divers éléments mis en œuvre dans son exploitation et tient compte de tous les aléas. Dès lors, il ose vendre le fruit de son travail à son prix exact, et en se rémunérant lui-même et ceux qui l'entourent, il s'attache toujours plus à un sol qui l'instruit et le rend prospère. Il n'y a plus d'exode, puisque le métier d'agriculteur est le premier de tous par sa haute valeur intellectuelle et la prospérité bienfaisante qu'il répand sur celui qui le pratique et sur le pays tout entier. Ce dernier du reste doit comprendre que le travail agricole est le plus élevé qui existe et accepter de le payer à son prix (1).

« L'agriculture paysanne », suivant l'expression de M. Vidal, est la seule possible ; nous avons retenu à ce propos la belle définition donnée par M. Rouart de l'agriculteur moderne ; mais si haut que puisse s'élever celui-ci, et nous croyons qu'il n'est pas de sommets où il ne puisse atteindre, pour profiter de tous les bienfaits de la science pure et de l'agronomie, pour faire prospérer et lui-même et le pays tout entier, l'agriculteur-agronome doit faire appel à la coopération sous toutes ses formes : associations pour l'achat en commun, coopératives d'achat et de vente telles qu'elles ont été réalisées dans le

(1) M. Vidal, loc. cit., page 151.

pays charentais pour la reconstitution du vignoble et la création de l'industrie laitière (1).

L'industrie agricole comporte des aléas nombreux, c'est pour cela, du reste, que le paysan doit rester maître de son sol et le soigner avec son bon sens et sa prudence avisés, pour parer en partie aux inconvénients graves de cette profession et la doter non seulement des mêmes profits, mais aussi des mêmes garanties dont jouit la profession industrielle, l'agriculteur fera de plus en plus appel à l'assurance sous toutes ses formes (2).

Enfin, l'agriculteur moderne imbu de science, théorique et pratique, sachant établir une affaire sur des bases de comptabilité solides, s'étayant, dans ses efforts, sur la coopération pour l'achat et la vente et sachant se garantir, par le jeu de l'assurance, doit se sentir, et se sent, en fait, soutenu dans son effort par l'Etat. Les pouvoirs publics, en la circonstance, ont compris leur rôle et le comprendront toujours davantage. Leur intervention, M. Vidal se plait à le rappeler, a été des plus opportunes pour former, dès l'école primaire, les jeunes générations, montrer aux enfants la supériorité de la carrière agricole et faire éclore des vocations (3). Ensuite, l'Etat a multiplié les écoles techniques agricoles pour les jeunes gens, et les journaux techniques, les champs de démonstrations, pour les adultes de tous âges. Il entretient aussi à côté des organes de l'enseignement, les organes de recherches (4).

L'Etat soutient en outre l'agriculture dans sa transformation en aidant, par des moyens économiques, à l'équilibre du budget de l'exploitation ou mieux encore à sa prospérité : à ce point de vue, l'imposition de droits de douane, opportune et prudente, doit non pas exclusivement favoriser l'agriculture, mais viser au bien de la collectivité tout entière, en maintenant un juste équilibr entre la production et la consommation (5).

Enfin, l'Etat, en ouvrant largement les sources du crédit, soutient et soutiendra de plus en plus la transformation agricole et lui permettra de recueillir des profits et de secourir le plus possible de risques (6).

Nous conclurons donc que, sans opter pour la grande ni pour la petite propriété, l'essentiel, qu'il s'agisse de l'une ou de l'autre, est d'avoir à la tête de toute exploitation un homme compétent, au sens le plus fort du mot, c'est-à-dire un savant, agronome, régisseur, comptable, capable de s'ouvrir aux grandes idées de coopération, d'assurance, et de profiter, partout où elle se présente, de l'intervention efficace de l'Etat.

De pareils chefs, il y en aura, à n'en pas douter, tous les jours davantage, et tous les jours davantage, la campagne comme la ville, ne se couvriront d'usines actives, centres de science et de prospérité, organes de vastes coopératives, par lesquelles se tiendront solidement les unes aux autres les énergies

(1) M. Vidal, loc. cit., pages 186, 187, 188.
(2) M. Vidal, loc. cit., page 188.
(3) M. Vidal, loc. cit., pages 215 et suiv.
(4) M. Vidal, loc. cit., pages 221 et suiv.
(5) M. Vidal, loc. cit., pages 169 et 170, 191 et suiv.
(6) M. Vidal, loc. cit., page 138.

d'hommes conscients d'eux-mêmes, de leur valeur et de la valeur de ceux qui les secondent.

Le progrès est en marche vers cette agriculture nouvelle, car elle est née et ne périra point. A quoi bon parler d'exode, de dépopulation des campagnes, puisque, au fond, la production est une, et que les difficultés que rencontre encore l'industrie agricole ne sont pas insurmontables et seront et sont déjà vaincues par la force invincible de l'homme qui comprend, calcule et agit.

Ch. Drouard.

ACTUALITÉS

Légion d'honneur (P. Marsais). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Importation en Angleterre des jus de raisins frais mûtés avec du benzoate de soude (M. D.). — Gaz carbonique et chapeau (L. Mathieu). — Suppression de la taxe de luxe sur les vins et liqueurs (M. D.). — Contrôle du commerce des vins et spiritueux au Danemark (M. D.).

Légion d'honneur : Promotion de Pierre Viala à la dignité de commandeur — Nos lecteurs se réjouiront avec nous de la promotion dans l'Ordre, au titre du Ministère de l'Agriculture, qui élève M. Pierre Viala à la dignité de commandeur de la Légion d'honneur.

Cette haute distinction, réservée aux meilleurs serviteurs du pays, a été bien gagnée par le Directeur de cette Revue, qui, dans tous les milieux où les intérêts de la viticulture doivent être défendus, a mené le bon combat. Les témoignages qui nous parviennent de toutes les régions du vignoble français et de l'étranger prouvent que le choix qui a été fait rencontre l'approbation unanime des viticulteurs, que la récompense est largement méritée. On sait que les titres scientifiques du savant, notre maître, ont été dès longtemps reconnus par le choix de ses pairs, qui l'ont appelé à siéger à l'Académie des Sciences.

C'est une joie pour nous de voir rendre justice aux éminentes qualités de M. Pierre Viala, le maître incontesté de la viticulture moderne, le fonctionnaire aimé de ses subordonnés, le professeur vénéré de ses nombreux élèves, le savant qui a porté partout l'éclat de la science viticole française.

Que notre Directeur veuille bien trouver ici les félicitations affectueuses des collaborateurs et amis de la *Revue*.

P. Marsais.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température s'est un peu modifiée par suite de quelques orages dans les montagnes et même en mer. Pas de pluie dans le vignoble qui demande de l'eau, à la suite des chaleurs brûlantes que nous venons de subir.

Les nuits commencent pourtant à être fraîches et même humides, ce qui facilitera la véraison, toujours en retard cette année.

Les expéditions de raisins primeurs, chasselas et autres, qui battaient leur plein en ce moment, les années précédentes, n'ont pas encore commencé. Si comme le changement de température le fait prévoir, nous avons un peu de pluie et des nuits humides, on ne tardera pas à expédier les raisins primeurs de nos régions qu'on attend avec impatience sur le marché de la capitale et des principales villes de France où les fruits étant rares, sont à un prix très élevé. Les premiers raisins d'Algérie et les muscats d'Espagne se sont payés très cher.

La deuxième génération d'Eudémis est abondante et causera des dégâts. C'est

un avertissement qu'il ne faudra pas oublier l'hiver et au printemps prochain dans la lutte qu'on entreprendra contre le terrible ver de la grappe.

Le viticulteur ne prend pas assez de précautions contre la Cochylis et l'Eudémis. Il faut que les traitements soient généraux et régionaux, si l'on veut obtenir de bons résultats. Les traitements faits par des particuliers peu nombreux sont presque inefficaces parce que les vignobles non traités infestent les voisins.

Nous recommandons aux viticulteurs de suivre attentivement les essais de lutte méthodique contre les vers de la grappe, de MM. P. Viala et P. Marsais, et de pratiquer scrupuleusement aux époques indiquées, les traitements préconisés par ces deux savants dans des brochures qu'ils ont publiées.

En ce moment, on a arrêté dans notre région les sulfatages. Les viticulteurs avisés se préparent à faire un léger soufrage au commencement de la véraison. Si le temps est chaud, faire ce soufrage le soir au moment du coucher du soleil.

Cette année où le printemps a été très pluvieux, les fossés qui entourent les vignes de plaine sont très fourrés d'herbages, ce qui sert d'abri à tous les animaux et insectes nuisibles à la vigne. Employer le mois d'août à faire le nettoyage de tous les fossés, transporter et brûler toutes les broussailles enlevées. On détruira les insectes et leurs œufs.

Ne pas attendre au dernier moment pour nettoyer les chais et faire les réparations utiles à la vaisselle vinaire.

Nos marchés vinicoles continuent à traîner sans grande animation. Les demandes des régions de consommation se font un peu plus nombreuses ; mais les transactions sont peu actives, à cause de la résistance des propriétaires détenteurs de beaux vins.

Les cours qui avaient un peu fléchi ces temps derniers se sont bien raffermis au moment où des chaleurs excessives faisaient craindre un déchet de récolte. Pour les beaux vins, impossible de trouver à la propriété, à moins de 20 fr. le degré nu, pris à la cave, tous droits et frais en sus.

Les vins traités à 19 et 18 fr. le degré sont des vins bien inférieurs.

Moins d'activité que les années précédentes pour les achats sur souche.

Propriétaires et négociants s'observent. Tout dépendra de la température et de l'eau qui tombera au mois d'août.

E. F.

Importation en Angleterre des jus de raisins frais mûtés avec du benzoate de soude. — Des demandes auraient été adressées par une maison de commerce de Londres à des commerçants français, pour obtenir l'expédition, en septembre prochain, de jus de raisins frais mûtés avec du benzoate de soude.

On sait que l'emploi de ce produit est interdit en France pour la préparation des moûts de raisin. En conséquence, des démarches pressantes auraient été faites auprès des autorités françaises compétentes pour obtenir des dérogations à la dite interdiction. — M. D.

Gaz carbonique et chapeau. — Le chapeau des cuves à vin rouge a des influences très diverses sur les qualités du vin ; il est très utile pour la coloration, le bouquet et la saveur, par les dissolutions des principes solubles des peaux, lesquels contribuent pour une part très importante aux caractères spécifiques des crus, c'est-à-dire au facteur prépondérant de la valeur des vins, aussi doit-on chercher à obtenir le passage, dans le vin, de la quantité la plus élevée de ces constituants. Par contre, les râfles non seulement apportent, par la diffusion de leur sève, des corps à sapidité grossière masquant la finesse de la saveur pendant de longs mois, mais encore elles enlèvent une proportion sensible d'alcool, d'où l'utilité de l'égrappage.

Par macération à chaud, sulfitation, brassages répétés par foulages, remontages du moût, provoquant un véritable lessivage du chapeau, on favorise les macérations ; mais ce lessivage est bien imparfait avec les chapeaux dont la masse très comprimée est de plus traversée par les gaz qui n'ont d'autre issue

que les interstices du chapeau. On peut juger des entraves apportées au lessivage des chapeaux immergés, par le calcul simple suivant : un hectolitre de moût à 180 gr. de sucres, dégage au moins 5.000 litres de gaz carbonique, le chapeau d'une cuve de 250 hectos est donc traversé pendant la durée de la fermentation par 1.250.000 litres de gaz, soit, si la fermentation dure 3 jours, comme dans les régions méridionales, par 416 m^3 par 24 heures, soit 17 m^3 à l'heure, et étant donné la compression du chapeau, le cheminement est très ralenti et on conçoit que la plus grande partie des vides que laissent les matériaux solides du chapeau soient occupés par le gaz carbonique, ce qui explique sa faible densité et son flottement sur la cuve s'il n'est pas retenu par une claie, il n'y a donc que des surfaces de contact restreintes entre les parties solides du chapeau et le liquide qui y circule ou dans lequel il baigne.

On peut éviter ce tassement du chapeau immergé ou flottant et sa traversée par la majeure partie du gaz dégagé, en provoquant l'évacuation du gaz en dehors du chapeau, par l'adjonction d'un diaphragme mobile placé au fond de la cuve avant son remplissage de vendange et qui, soulevé automatiquement par sa densité et le gaz dégagé, isole le gaz du chapeau en l'obligeant à s'échapper soit par la zone circulaire du chapeau peu tassé contre les parois, soit par des cheminées spéciales adaptées sur celles-ci.

Les principaux avantages de cette adjonction sont les suivants : macération facilitée du chapeau flottant ou immergé, capacité de la cuve mieux utilisée accrue du volume de gaz qui n'est pas retenu dans le chapeau, disparition des pertes par débordement et des risques d'asphyxie lors du foulage.

Ce diaphragme peut être adapté à n'importe quelle cuve et ne demande pas de manutention ni de main-d'œuvre spéciale ; nous nous tenons à la disposition des intéressés, qui désireraient l'essayer, pour les documenter pour leur cas particulier. — L. Mathieu, *directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Suppression de la taxe de luxe sur les vins et liqueurs. — Nous apprenons que les groupements intéressés sont intervenus auprès des autorités compétentes en vue de la suppression de la taxe de luxe sur les vins et liqueurs. Cette mesure devrait s'étendre non seulement aux vins, mais aussi aux spiritueux. Depuis très longtemps, en effet, on a constaté la situation anormale créée au commerce des boissons spiritueuses du fait de cette taxe dite de luxe. En ce qui concerne, en particulier, les cognacs, les commerçants ont eu à se plaindre des fraudes dont se rendaient coupables quelques maisons de la principauté de Monaco. Nous avons signalé cette affaire en temps opportun.

D'autre part, dans les négociations internationales, nos diplomates sont fréquemment gênés par ces taxes anormales, car les étrangers ne sont pas sans faire remarquer qu'ils taxent chez eux les produits moins que nous ne les taxons nous-mêmes.

En conséquence, les groupements intéressés du commerce des vins et spiritueux ont émis le vœu suivant :

« Que la taxe de luxe sur tous les produits manufacturés soit supprimée, car elle rend impossible la suppression de taxes onéreuses dans les autres pays. Cette suppression doit s'appliquer également aux spiritueux, car il serait évidemment injuste que les spiritueux supportent seuls une taxe de luxe, taxe de circonstance par conséquent anormale, qui ne peut être maintenue indéfiniment. »

La revendication précédente nous semble particulièrement justifiée et nous espérons que les pouvoirs publics feront droit à une requête ayant pour objet, en abaissant le prix des vins et liqueurs, de rendre leur consommation plus facile et par suite plus abondante. — M. D.

Contrôle du commerce des vins et spiritueux au Danemark. — On nous informe que la loi du 31 mars 1928 établissant un contrôle des vins et spiritueux au Danemark vient d'entrer en vigueur. Cette loi ne devait être appli-

quée qu'après la publication d'un arrêté du Ministre des Finances, précisant certaines modalités d'application de la loi. Or le dit arrêté a été publié le 12 juillet dernier.

Ainsi se trouve accomplie une réforme d'une portée considérable dans le commerce des produits viticoles. Actuellement, n'importe qui peut s'improviser négociant en vins, acheter n'importe quel produit, le mélanger à sa fantaisie aux produits d'autres pays ou aux produits danois, le mouiller ou l'alcooliser et le vendre sous une appellation française et au nom d'une maison française imaginaire sans que personne puisse intervenir.

Désormais, au contraire, toute personne désireuse d'exercer le commerce des vins et spiritueux, devra obtenir une autorisation à cet effet, s'engager à tenir les registres d'entrée et de sortie qui lui seront imposés, se soumettre au contrôle du Ministère des Finances et faire approuver les locaux qu'elle désirera utiliser pour l'emmagasinement et la manipulation de ses marchandises.

D'autre part, les boissons alcooliques ne pourront plus être mises en vente que dans des bouteilles ou récipients munis de bandes officielles qui indiqueront si la marchandise est véritablement d'origine étrangère ou si elle a été fabriquée dans le pays, ou enfin si elle est un mélange de produits importés et de produits nationaux.

Les étiquettes commerciales des récipients devront indiquer le nom et la maison réelle qui a mis la marchandise dans le commerce et, sauf pour le vin, la teneur alcoolique du liquide.

Le but poursuivi par nos représentants, au Danemark, est d'obtenir la protection complète des appellations d'origine. La loi précitée est un premier pas fait dans cette voie.

La loi du 31 mars 1928, complétée par le règlement du 12 juillet, va entrer en vigueur le 12 septembre prochain. Les mesures d'application vont rencontrer l'opposition des intéressés, nos représentants au Danemark sont décidés à soutenir le gouvernement danois dans son effort.

Enfin, il faut se souvenir que la nouvelle réglementation, utile à l'honnêteté du commerce des vins, ne protège pas encore nos appellations viticoles nationales et régionales. A cet effet, notre représentant au Danemark ferait tous ses efforts pour obtenir le remaniement de l'ordonnance du Ministre de la Justice du 10 juin 1913, définissant les vins et spiritueux.

Nous suivrons avec le plus grand intérêt la suite des démarches qui seront entreprises pour venir en aide à notre commerce de vins et spiritueux au Danemark.

Voici, à titre documentaire, les principales dispositions de l'arrêté du 12 juillet, précité :

Les appellations d' « alcool », « vin » et « spiritueux » comprendront, désormais, toutes les marchandises qui, par leur nature, sont dédouanées lors de leur importation, en vertu des articles 25 à 31 du tarif, ainsi que les extraits alcooliques, les alcoolats, etc., qui, après une réduction de leur teneur alcoolique, peuvent être employés comme boissons, ou qui peuvent être, sans addition d'alcool ou de vin, utilisés à préparer les liqueurs ou les spiritueux semblables.

Sont exceptés de cette règle : l'alcool dénaturé, livré par les distilleries de Danemark et les produits médicinaux.

L'apposition d'une capsule et d'une marque spéciale sur les récipients contenant de l'alcool, du vin et des spiritueux, conformément aux prescriptions de la nouvelle loi, sera exécutée par le placement, au-dessus de la fermeture des récipients, de bandes de contrôle fabriquées sur l'initiative de l'administration des Douanes et porteront des inscriptions indiquant si les marchandises sont d'origine danoise ou d'origine étrangère ; dans ce dernier cas, elles indiqueront si ces dernières ont été mises en bouteilles dans le pays ou importées en bouteilles, s'il s'agit enfin de vins et spiritueux étrangers, forts ou coupés.

Enfin, l'arrêté en question précise de quelles dimensions devront être les bandes et comment elles devront être accolées. — M. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 255 à 295 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 710 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 925 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Rouges ordinaires, 600 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 650 fr. à 700 fr. Vins blancs, de 700 fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de 800 fr. à 900 fr. la barrique. Blancs de coteaux, de 1.000 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 17 fr. » à 18 fr. » Vins blancs, de » fr. à 17 fr. » le degré. Achat sur souche, propriété 12 fr. 50 à 13 fr. le degré. Trois-six de marc, de » à » fr.

MIDI. — *Nîmes (6 août 1928). — Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, 7°5 à 9°, de 150 à 170 fr. ; Vins rouges supérieurs 8 à 10°, de 158 à 188 fr. ; Costières, 10 à 12°, de 195 à 225 fr. ; Vins blancs, de 10 à 12°, de 185 à 220 fr. ; Rosé, 8 à 10°, de 155 à 190 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 1.180 à 1.190 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre.

Montpellier (31 juillet 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 8° à 9°, de 150 fr. à 160 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 8° à 9°5, de 160 à 180 fr, de 9°5 à 10°5, de 175 à 195 fr. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, de 9 à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (3 août). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8° à 10°, de 160 à 200 fr. Vins rosés, de 8 à 10°, de » fr. » à » fr. » le degré ; Bourrets et Picpouls, de 9 à 11°, de » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 juillet 1928.

Vins rouges de 9 à 10°, de 180 à 200 fr. ; de 10 à 11°, de 200 à 215 fr. ; de 11 à 12°, de 215 à 230, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (4 août). — Récolte 1927 : vins rouges de 8 à 11°, de 162 fr. à 217 fr. l'hecto suivant qualité et conditions de retiraison. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (4 août). — Vins rouges de 8 à 12°, de 160 fr. à 220 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 360 à 380 fr. Haut-Rhin, 330 à 350 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 440 à 450 fr., Haut-Rhin, 400 à 430 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 520 à 600 Haut-Rhin, à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 240 à 250 fr. Haut-Rhin, 200 à 210 » et Bas-Rhin

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 150 fr. » à 162 fr. » ; orges, 124 fr. à 140 fr., escourgeons, 110 fr. à 116 fr. ; maïs, 129 fr. 00 à 137 fr. 00 ; seigle, 125 à 132 fr. ; sarrasin, 125 fr. à 132 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 104 fr. à 128 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 145 fr. 13. — Buenos-Ayres, 116 fr. 64. — Chicago, 115 fr. 92. — Sons, 82 fr. à 130 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de » à « fr. — Blanche, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs; Saucisse rouge, de 90 à 110 fr. ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Rosa, » à » fr. ; de Paris, de 60 à 95 fr. ; du Midi, de » à » fr. ; St-Malo, 55 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 255 à 285 francs ; paille d'avoine, de 235 à 265 fr. paille de seigle, 255 à 285 fr. ; luzerne, 330 à 370 fr. ; foin, 300 à 340 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 146 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 133 fr. (Marseille) ; palmistes 110 fr. 00 ; de coprah, 135 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 315 fr. 00 à » fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 00 à 18 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 00 à 14 fr. 00. — Moutons, 1 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 16 fr. 50.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 122 fr. 00 à » fr. » les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 115 fr. 50 à 118 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 29 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 50 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 53 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 85 fr. 50

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9, de » à 340 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé pur,** 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, 115 fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots du Midi, de 600 fr. à 1.500 francs; Amandes vertes, de 500 fr. à 800 fr. ; Bananes Canada, 90 fr. à 150 fr. — Aubergines du Midi, de 80 à 125 fr. — Pêches du Midi, de 800 à 1.600 francs. — Tomates du Midi, de 130 à 230 fr. — Citrons Espagne, de 100 à 180 fr. le 100. — Ail, 150 à 250 fr. les 100 kilogs. — Champignons, 650 à 1.000 fr. — Epinards, 150 à 220 fr les 100 kg. — Choux-fleurs de Paris, 100 à 350 fr. le 100. — Artichauts du Midi, 100 à 175 fr. — Haricots verts de Paris, 150 à 500 fr. — Poireaux, 225 à 275 fr. les 100 bottes — Oignons, 60 à 125 fr. les 100 bottes.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 29 juillet au samedi 4 août 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	23 »	11 »	17 »	7	....29....	29 »	17 »	23 »	3
Lundi.....	22 »	11 »	16 5	»	....30....	25 »	14 »	19. 5	»
Mardi.....	24 »	11 »	17. 5	»	....31....	33 »	21 »	27 »	»
Mercredi..	25 »	14 »	19. 5	»	.....1....	33 »	20 »	26. 5	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.....2....	» »	» »	» »	-
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.....3....	» »	» »	» »	»
Samedi....	26 »	» »	» »	17	.....4....	38 »	18 »	28 »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	27 »	17 »	22 »	2	....29....	33 »	21 »	27 »	»
Lundi.....	23 »	7 »	15 »	»	....30...	32 »	» »	» »	»
Mardi.....	26 »	9 »	17. 5	»	....31....	32 »	18 »	25 »	»
Mercredi..	22 »	13 »	18. 5	1	.....1....	31 »	17 »	24 »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.....2....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.....3....	» »	» »	» »	»
Samedi....	26 »	18 »	22 »	6	.....4....	34 »	20 »	27 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	31 »	16 »	23. 5	»	....29....	25 »	11 »	18 »	1
Lundi.....	27 »	10 »	18. 5	»	....30....	24 »	9 »	16. 5	»
Mardi.....	31 »	17 »	24 »	»	....31....	32 »	14 »	23 »	»
Mercredi..	33 »	19 »	26 »	»	.....1....	» »	21 »	» »	»
Jeudi.....	»	» »	» »	»	.....2....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.....3....	» »	» »	» »	»
Samedi....	36 »	22 »	29 »	traces	.....4....	33 »	17 »	25 »	1
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	31 »	20 »	25. 5	2	....29....	24 »	» »	» »	»
Lundi.....	29 »	13 »	21 »	»	....30....	22 »	9 »	15. 5	»
Mardi.....	30 »	20 »	25 »	»	....31....	25 »	10 »	17. 5	»
Mercredi..	31 »	16 »	23. 5	»	.....1....	28 »	15 »	21. 5	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.....2....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.....3....	» »	» »	» »	»
Samedi....	34 »	19 »	26. 5	»	.....4....	26 »	17 »	22. 5	3

Le Gérant : P. Nevru.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.